Blender/ Licuadora/ Liquidificador

model/ modelo BVLB07

User Manual / Manual del Usuario / Manual do Usuário

Oster

COUNTERFORMS™

Oster

Pre-Programmed Settings

Frozen Drink

Food Chop

Manual

High

Ice Crush

High Pulse

Med

Low

Low Pulse

On Off

Stop

www.oster.com

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using your blender, you should always follow basic safety precautions, including the following:

- Read all instructions before use.
- To protect against electrical hazards, do not immerse the cord, plug or motor base in water or other liquids.
- Always use the product on a clean, flat, hard, dry surface. There should be no material such as a tablecloth or plastic between the unit and surface.
- Avoid contact with moving parts.
- Keep hands and utensils out of jar while blending to reduce the risk of:
  – Severe personal injury.
  – Damage to the blender.
- If scraping is necessary, turn the power OFF and use a rubber spatula only.
- Do not use the appliance:
  – With a damaged cord or plug.
  – After the unit fails to work correctly.
  – After you drop or damage the product in any way.

  Return the product to your nearest Authorized Oster® Appliance Service Center for a safety check, adjustment or repair.
- The multi-functional blade is sharp. Handle it carefully.
- To reduce the risk of injury:
  – Do not leave the multi-functional blade sitting out or exposed.
  – Always completely assemble the blade to the jar before putting on the base.
- Always put the lid on the jar before operating the blender.
- When blending hot liquids beware of steam. Remove the jar lid food chute from the lid to allow steam to escape.
- Do not use outdoors.
- Do not allow the cord to touch hot surfaces or hang over the edge of a table or counter.
- Unplug the blender when it is not in use, before taking off or putting on parts, and before cleaning.
- Never leave the appliance unattended while it is running.
- You risk personal injury, fire or electric shock if you use attachments, jars or parts other than those recommended by the manufacturer.
- Supervise children closely when they use or are nearby appliances.
- Do not blend boiling liquids in the blender.
- The use of attachments, including canning or ordinary jar and processing assembly parts, is not recommended by the manufacturer and may cause risk or injury to persons.
- Do not operate blender continuously for more than 3 minutes.
- Do not use appliance for other than intended use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This product is for household use only.

- The maximum rating marked on the product is based on the attachment that draws the greatest load. Other attachments may draw less power.

Power Cord Instructions:

Please follow the instructions below to ensure the safe use of the power cord.

- (**For 120 & 127v with two flat pins only**) This appliance is equipped with a polarized plug. This type of plug has one blade that is wider than the other. This plug will fit in a polarized outlet only one way. This is a safety feature intended to help reduce the risk of electrical shock. If you are unable to insert the plug into the outlet, contact a qualified electrician to replace the obsolete outlet. Do not attempt to defeat the safety purpose of the polarized plug by modifying the plug in any way.
- Try to position the blender near the power source to reduce the hazards associated with power cords (stuck as becoming entangled or tripping over a long power cord).
- Do not pull, twist or otherwise abuse the power cord.
- Do not wrap the power cord around the main body of the blender during or after use.
- Do not use an extension cord with this product.



This symbol has been placed in specific areas of the User Guide portion of this book. Its purpose is to help you easily identify instructions that require your special attention.

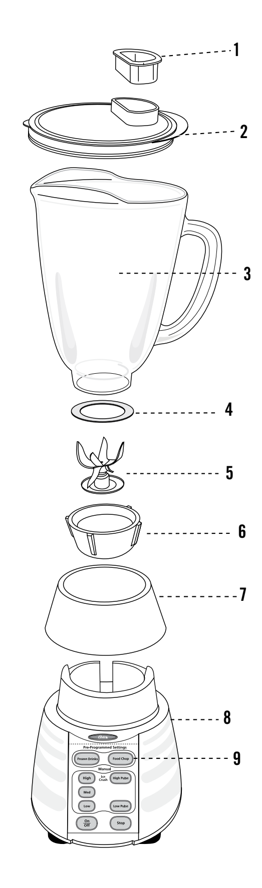
Welcome

Congratulations on your purchase of an Oster® Blender. Your product includes the following technology and features:

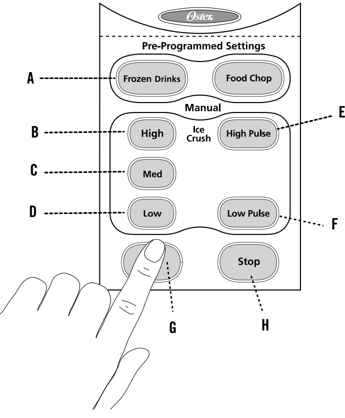
- **A user-friendly backlit touchpad design** gives you the option of Pre-Programmed Settings or Manual Controls. Try a frozen drink, smoothie, salsa or soup from the recipe section in the instructions.
- **A multi-functional blade** optimizes Pre-Programmed food and drink preparation.
- **A powerful reversible motor** keeps the ingredients near the blade by spinning at very low speeds and gradually speeding up to the Pre-Programmed level, ensuring optimum results from smooth to chunky.
- **Manual Controls** give you the flexibility to operate the blender for personal recipes.
- **A jar lid food chute** lets you add ingredients without removing the jar lid.
- Triple-Tech™ Technology gives you the latest and greatest innovations by Osterizer® blenders to provide the ultimate chopping and blending solution.
  - Reversing Blade pulls ingredients into blades for optimal chopping, blending and consistency.
  - 6 point Star Blade for the best food chopping and ice crushing.
  - Pre-programmed settings provide one-touch operation and auto shut-off when complete.

Learning About Your Product

Glass Jar Models

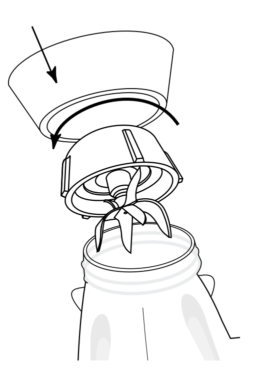


1. **Filler Cap –** Allows you to add ingredients during use. Also, allows you to open to allow steam to escape when blending hot foods.
2. **Jar Lid Food Chute –** Seals the blender jar.
3. **Jar –** Made from heavy-duty glass. Has a maximum capacity of 6 cups.
4. **Sealing Ring –** Seals the jar to the multi-functional blade for leak-proof operation.
5. **Multi-Functional Blade –** Creates a forward and reverse action when the Pre-Programmed settings are in use.
6. **Threaded Jar Bottom.**
7. **Jar Skirt –** Allows for counter-to-table appeal and stability.
8. **Sturdy Stylish Base –** Holds the jar securely. Contains a powerful, reversible, variable speed motor. It uses Pre-Programmed logic that takes the guesswork out of creating foods and drinks.
9. **Control Panel**
   - **a. Pre-Programmed Settings –** Use to select "Frozen Drinks" button or "Food Chop" button. Blender automatically shuts off when cycle is finished.
   - **b. Manual Controls –** "High (Ice Crush)" button – Use for max speed or ice crushing.
   - **c. Manual Controls –** "Medium" button – Use for medium speed.
   - **d. Manual Controls –** "Low" button – Use for low speed.
   - **e. High Pulse Button –** Press and hold to Pulse, release the button to stop. (Pulse button will not light up.)
   - **f. Low Pulse Button –** Press and hold to Pulse, release the button to stop. (Pulse button will not light up.)
   - **g. Power Button** (On/Off button) – Turns the product On and Off.
   - **h. Stop Button –** Use to Stop the product. (Stop button will not light up.)



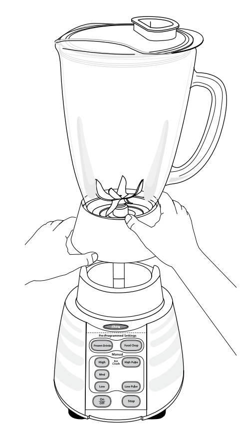
Using Your Product

Before you use the product for the first time, separate the lid, jar lid food chute and blade from the jar. Wash in warm, soapy water or top rack in the dishwasher. Rinse and dry well.



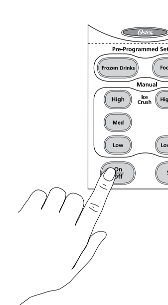
Assembly (Glass Jar Models)

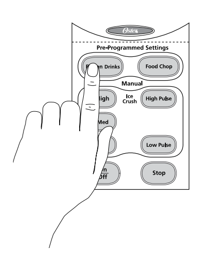
1. Install the sealing ring over the multi-functional blade.
   ⚠ Blade is sharp. Handle with care.
2. Turn the jar upside down so the small opening is at the top.
3. Turn the multi-functional blade with sealing ring upside down and place into the bottom of the jar.
4. Position the open end of the threaded jar bottom over the jar and sealing ring. Turn clockwise to tighten.
   Be sure the threaded jar bottom is locked securely to the jar before using.
5. Snap on jar skirt.
6. Slide the jar onto the base.
7. Plug the power cord into the appropriate electrical outlet. You are now ready to start.



Using the Pre-Programmed Settings

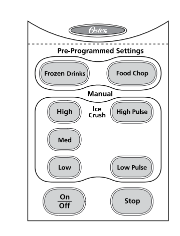
1. Press the ON/OFF power button to turn the product on. The power light will blink, meaning the product is active and ready to use.
2. Choose a recipe from the recipe section of this manual or use one of your own.
3. Put the ingredients into the jar.
4. Secure the filler cap and jar lid food chute.
5. Press one of the two Pre-Programmed Setting buttons appropriate for your recipe.
   "Frozen Drinks" button
   "Food Chop" button
6. To change your selection, press Stop followed by another Pre-Programmed Setting button. ("Frozen Drinks" or "Food Chop").
7. Once the program is finished, the product automatically stops. Please note: You may press the "Stop" button to cancel the program at any time. The blinking red light indicates that the blender is ready.
8. Press the ON/OFF power button to turn the product off.





This product is pre-programmed to turn off automatically if not used for a period of several minutes. All lights will turn off when the unit automatically powers down.

Using the Manual Controls



The **Manual Controls** include:

High (Ice Crush) (High speed)

Medium (Medium speed)

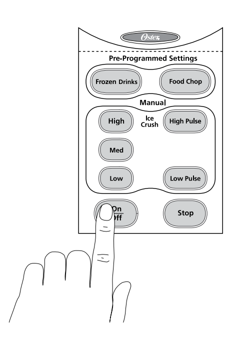
Low (Low speed)

High Pulse

Low Pulse

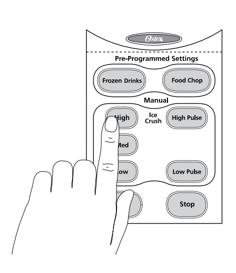
Use these buttons for personal recipes or to continue mixing after a Pre-Programmed Setting is finished.

1. Press the ON/OFF power button to turn the product on. The power light will blink, meaning the product is active and ready to use.
2. Choose a recipe from the recipe section of this manual or use one of your own.
3. Put the ingredients into the jar.
4. Secure the filler cap and the lid food chute.



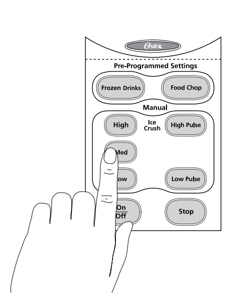
Using the High (Ice Crush) button

1. Press the "High (Ice Crush)" button to run the product at a high speed.
2. Press the "Stop" button to cancel the operation at any time.
3. Press the ON/OFF power button to turn the product off.



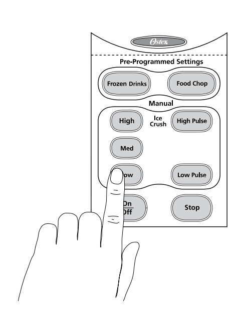
Using the Medium button

1. Press the "Medium" button to run the product at a medium speed.
2. Press the "Stop" button to cancel the program at any time.
3. Press the ON/OFF power button to turn the product off.



Using the Low button

1. Press the "Low" button to run the product at a low speed.
2. Press the "Stop" button to cancel the program at any time.
3. Press the ON/OFF power button to turn the product off.



Using the High Pulse

1. Press and hold the "High Pulse" button.
2. Release the pulse button to stop.
3. Press the ON/OFF power button to turn the product off.

Use lower pulse settings for food and higher pulse settings for drinks.

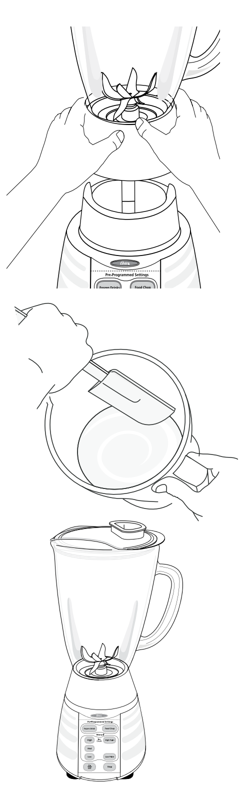
Using the Low Pulse

1. Press and hold the "Low Pulse" button.
2. Release the pulse button to stop.
3. Press the ON/OFF power button to turn the product off.

Use lower pulse settings for food and higher pulse settings for drinks.

WARNING: Do not operate blender continuously for more than 3 minutes.

Caring for Your Product



After Use

1. Lift the jar with the attached jar skirt straight up from the base, remove the lid and empty the jar.
2. If necessary, use a rubber spatula to scrape foods away from the sides of the jar.

Cleaning (Glass Jar Models)

Release the multi-functional blade from the bottom of the jar skirt by turning the jar bottom cover counterclockwise. The filler cap, jar lid food chute and blade are dishwasher safe. Use the top rack of the dishwasher for the jar lid, jar lid food chute and multi-functional blade. Place sealing ring into bottom basket of dishwasher.

You can also wash the parts in warm, soapy water. Rinse well and dry. Wipe the base with a soft, damp cloth to clean. Never submerge the low profile base in a liquid.

Check the parts as you put them back together.

Storing

Reassemble the blender for storage. Leave the lid open a gap, or slightly loose, so no odors are retained.



WARNING: Never put the jar, or any other parts, in a microwave oven. Never store foods or drinks in the jar.

Servicing

If repairs are needed, take your appliance only to an authorized Oster® Appliance Service Center. Use only replacement parts from the manufacturer.

Blending Tips

Liquids
Put liquids into the jar first, unless the recipe says otherwise.



Using the jar lid food chute
Do not remove the lid while in use. Food may splatter if you do. Instead, open the filler cap to add smaller ingredients.



Working with Hot Foods or Liquids



WARNING: When you work with HOT FOODS, remove the filler cap to vent steam. Keep hands and other exposed skin away from the lid opening to prevent possible burns.



When you work with HOT LIQUIDS, remove the filler cap and start at a low speed, and then gradually increase to a faster speed. Do not add liquid over the 4 cup (1L) level. Always keep hands away from steam.

Ingredients Quantities
Use only the amount of food suggested in the recipes. If you want greater amounts, prepare in batches. Using larger amounts may overload and strain the motor. You might also get different results from those described.

Frequently Asked Questions

Why doesn't the blender/food processor turn on?

- Make sure the base is plugged in an active power receptacle.
- Verify blinking red light is active after pushing on/off button.

How can I prevent liquids from leaking out?
Check to see that the sealing ring is correctly assembled in between the multi-functional blade and the jar.

Recipes

These recipes have been optimized with the Pre-Programmed Settings. When experimenting with your own recipes you may choose to stop the Pre-Programmed Setting at any time by hitting the Stop button or you may run the cycle more than once if a smoother result is desired.

Frozen Drinks:

Frozen Margarita

Makes 4 servings
4 oz. (118 ml) gold tequila
2 oz. (59 ml)orange and cognac liqueur
2 Tbsp. fresh lime juice
¼ cup sugar
3 cups ice
Garnish: Extra lime juice and salt for coating glass rims

1. In jar, place ingredients in order given above.
2. Cover jar with lid. Press “On/Off” button, then press “Frozen Drinks” button.
3. Dip rim of stemmed glasses in lime juice then in salt; pour drink into glasses.

Creative Cook’s Note: If desired, granulated sugar can be used in place of salt.

Note: For a smoother finish, use the high pulse button 3 to 4 times after the frozen drink cycle is complete.

Strawberry Daiquiri

Makes 4 servings
1 can (6 oz./ 177 ml) frozen limeade concentrate
5 oz. (148 ml) rum
1 cup whole strawberries with stems removed
1 Tbsp. sugar
3 ½ cups ice
Garnish: Small whole strawberries and lime slices

1. In jar, place ingredients in order given above.
2. Cover jar with lid. Press “On/Off” button, then press “Frozen Drinks” button.
3. Pour into stemmed glasses.
4. Garnish, if desired, with strawberry and lime slice.

Creative Cook’s Note: For variety, substitute fresh raspberries, blackberries or cubed mango in equal amounts for the strawberries.

Note: For a smoother finish, use the high pulse button 3 to 4 times after the frozen drink cycle is complete.

Piña Colada

Makes 4 servings
1 cup pineapple juice
6 oz. (177 ml) golden rum
2/3 cup cream of coconut
1 tsp. lemon juice
4 cups ice
Garnish: Pineapple slices, maraschino cherries

1. In jar, place ingredients in order given above.
2. Cover jar with lid. Press "On/Off" button, then press "Frozen Drinks" button.
3. Pour into tall glasses.
4. Garnish, if desired, with pineapple slice and cherry.

Note: For a smoother finish, use the high pulse button 3 to 4 times after the frozen drink cycle is complete.

Smoothies and Shakes:

Strawberry Shake

Makes 2 servings
1 cup fresh, ripe strawberries with stems removed (8 to 10 medium berries)
1 cup milk
2 cups strawberry ice cream

1. In jar, place ingredients in order given above. Put berries in first!
2. Cover jar with lid. Press "On/Off" button, then press "Frozen Drinks" button.
3. Pour into tall glasses.

Choco-Peanut Butter Shake

Makes 2 Servings
1 cup milk
2 cups chocolate ice cream
¼ cup peanut butter
¼ tsp. vanilla

1. In jar, place ingredients in order given above.
2. Cover jar with lid. Press "On/Off" button, then press "Frozen Drinks" button.
3. Pour into tall glasses.

Brandy Alexander

Makes 4 servings
3 Tbsp. milk
4 oz. (118 ml) crème de cacao
2 oz. (59 ml) brandy
2 cups vanilla ice cream

1. In jar, place ingredients in order given above.
2. Cover jar with lid. Press “On/Off” button, then press “Frozen Drinks” button.
3. Pour into stemmed glasses.

Honey-Vanilla Blast

Makes 1 serving
1 cup fat free milk
1 cup (8 oz./ 237 ml) fat free vanilla yogurt
3 chunks frozen banana, about 1 medium
¼ cup protein powder
2 Tbsp. honey

1. In jar, place ingredients in order given above.
2. Cover jar with lid. Press “On/Off” button, then press “Frozen Drinks” button.
3. Pour into tall glass to serve.

Morning Mocha Smoothie

Makes 1 serving
½ cup fat-free milk
1 cup (8 oz./ 237 ml) low-fat coffee yogurt
2 Tbsp. chocolate syrup
6 ice cubes

1. In jar, place ingredients in order given above.
2. Cover jar with lid. Press “On/Off” button, then press “Frozen Drinks” button.
3. Pour into tall glass to serve.

Very Berry Smoothie

Makes 1 serving
1 cup orange juice
½ cup vanilla low-fat yogurt
1 cup frozen mixed berries
2 frozen banana chunks, about 1 small
2 Tbsp. honey

1. In jar, place ingredients in order given above.
2. Cover jar with lid. Press "On/Off" button, then press "Frozen Drinks" button.
3. Pour into tall glass to serve.

Tropical Power Punch Smoothie

Makes 2 servings

1 can (6 oz./ 177 ml) pineapple juice
1 can (8 oz./ 227 gr.) crushed pineapple
1 cup mango sorbet
½ tsp. coconut extract
1 cup ice

1. In jar, place ingredients in order given above.
2. Cover jar with lid. Press "On / Off" button, then press "Frozen Drinks" button.
3. Pour into tall glasses to serve.

Salsas:

Garden Fresh Salsa

Makes 2 cups

½ small onion, cut into 4 pieces
¼ green pepper, cut into 4 pieces
½ cucumber, cut into quarters
1 large garlic clove
12 oz. (340 gr) (4-5) plum tomatoes, cut each into eighths.
3 Tbsp. red wine vinegar
1 tsp. Worcestershire sauce
1/8 tsp. hot pepper sauce
Salt and Pepper to taste
Tortilla chips for serving

1. In jar, place ingredients, except tortilla chips, in order given above.
2. Cover jar with lid. Press "On/Off" button, then press "Food Chop" button.
3. Pour into bowl; serve with tortilla chips.

Fiery Red Salsa

Makes 3 cups

2 large garlic cloves
1 can (15 oz./ 425 gr.) whole tomatoes, drained
1 medium onion, cut into quarters
½ cup cilantro leaves
1-4 jalapeno peppers, quartered
½-1 tsp. sugar
Salt to taste
1 Tbsp. lime juice

1 can (15 oz./ 425 gr. each) whole tomatoes, drained
Tortilla chips for serving

1. In jar, place ingredients, except tortilla chips, in order given above. (Note: Place one can of tomatoes in after garlic cloves and second can after rest of ingredients are added. Also, place onion in middle of jar to avoid blockage.)
2. Cover jar with lid. Press"On/Off" button, then press "Food Chop" button.
3. Pour into bowl; serve with tortilla chips.

Creative Cook's Note: When handling hot peppers, such as jalapeños, use rubber gloves and keep hands away from your eyes.

Salsa Verde

Makes 1 ½ cups
½ small onion, cut into 4 pieces
½ small green pepper, cut into 4 pieces
2 garlic cloves
¼ cup cilantro leaves
½ tsp. ground cumin
¼ tsp. green hot pepper sauce
1/8 tsp. salt
12 oz. (340 gr.) (8-9) tomatillos, roasted, husks removed
Tortilla chips for serving

1. In jar, place ingredients, except tortilla chips, in order given above.
2. Cover jar with lid. Press "On/Off" button, then press "Food Chop" button.
3. Pour into bowl; serve with tortilla chips.

Notes: Worked fine on chop cycle.
12 oz. (340 gr.) of tomatillos is about 8 or 9.

How To Roast Tomatillos

Remove the husk and rinse to wash away the stickiness that coats the skin. Place them on a baking sheet with a rim and roast them under a hot broiler about 10 cm (4 inches) from the heat source. Roast the tomatillos for 3 to 4 minutes, or until they are blistered and brown. Turn them and roast in the same manner on the other side. The rimmed baking sheet will contain the juices that should be added into the recipe.

Soups and Foods:

Cream of Tomato Soup

Makes 4 servings

4-5 medium ripe tomatoes, cut in quarters
1 small onion, cut in quarters
3-4 fresh basil leaves
2 Tbsp. butter
½ tsp. salt
1 cup half-and-half or milk

1. Place tomatoes, onion and basil in the jar.
2. Cover jar with lid. Press“On/Off” button, then press “Food Chop” button.
3. Pour processed mixture into 3 qt. saucepan. Add butter, salt and half-and-half.
4. Stir while gently heating to 63°C (145°F); do not let soup boil.

Cuban Black Bean Soup

Makes 4 servings

2 cans (15-19 oz./ 425-539 gr. each) black beans
½ small red onion, halved
4 or 5 sprigs cilantro stems discarded
1 small onion, halved
2 garlic cloves
2 Tbsp. olive oil
1 cup water
½ cup sofrito
1 Tbsp. cilantro leaves
1 cup sour cream

1. Rinse and drain beans; set aside.
2. Place red onion and cilantro leaves in the jar. Cover jar and press “On/Off” button and then press “Food Chop” button.
3. Remove mixture from jar and set aside (no need to rinse jar for next step).
4. Place onion and garlic in jar. Cover jar and press “On/Off” button and then press “Food Chop” button.
5. In a 4-quart saucepan cook onion and garlic in olive oil until tender.
6. In jar, place 3 cups of beans with liquid and cilantro leaves. Cover jar with lid. Press “On/Off” button and then press “Medium” button. Press “Stop” button when desired consistency is reached. (Change to whatever the sequence will be on the final product.)
7. Stir bean mixture into soup remaining in saucepan; reheat as desired.
8. Serve, if desired, with sour cream and onion chive mixture.

Creative Cook’s Note: If a totally blended soup is preferred, repeat step #3 with remaining beans and liquid.

Peachy Applesauce

Makes 1 ¼ cups

1 large apple, pared, cored and quartered

1 large peach, pitted, peeled and quartered (If out of season, use 2 canned peach halves.)

2 Tbsp. water

1. In small saucepan, cook fruits in water 5-8 minutes or until very tender.
2. In jar, place fruits and liquid.
3. Cover jar with lid. Press “On/Off” button, then press “Low Pulse” button 3 or 4 times, then “High Pulse” button until smooth.
4. Remove from jar; place in covered containers.
5. Chill or freeze at once.

Green Pea Baby Food

Makes 1 ½ cups

1 pkg. (10 oz./ 283 gr.) frozen baby green peas

¾ cup water

1. In small saucepan, cook peas in water 10-15 minutes or until very tender.
2. In jar, place peas and liquid.
3. Cover jar with lid. Press “On/Off” button, then press “Frozen Drinks” button.
4. Remove from jar. Place in covered containers.
5. Chill or freeze at once.

Honey-Wheat Pancakes

Makes 12 pancakes

1 1/3 cups low fat buttermilk

2 eggs

2 Tbsp. honey

1 ½ cups reduced-fat buttermilk baking mix

½ cup whole-wheat flour

¼ cup honey-crunch wheat germ

1 tsp. baking powder

Butter and syrup for serving

1. In jar, place ingredients in order given above.
2. Cover jar with lid. Press “On/Off” button, then press “High Pulse” button 8-10 times. When done, scrape jar and stir in the batter lightly.
3. For each pancake, pour about ¼ cup batter onto preheated griddle; cook until tops begin to bubble; turn over and continue to cook until golden.
4. Serve hot with butter and syrup.

Chocolate Cream Pie

Makes 8 servings

1/3 cup slivered almonds
20 chocolate wafer cookies
¼ cup melted butter
2 pkg. (3.4 oz./ 96 gr. each) instant chocolate pudding and pie filling
3 ½ cups milk
½ tsp. almond extract
1 ½ cups heavy cream
1/3 cup chocolate syrup
Garnish: White chocolate curls

Pie Crust

1. In jar, place almonds. Then break cookies into jar.
2. Cover jar with lid. Press "On/Off" button, then press "Food Chop" button. (Note: Press "Stop" button if it is done to your liking before cycle ends.)
3. Spray a 23cm (9") pie plate with nonstick cooking spray; add crumbs and butter;
   mix well then press into bottom and up side; chill.

Pie Filling

4. Prepare pie filling with milk as package directs; using medium blender setting; stir in extract; chill
5. In blender jar, place cream and chocolate syrup; blend until soft peaks form.
6. Pour chilled pie filling into crust; spread chocolate whipped cream over filling.
7. Garnish with chocolate curls.
8. Chill several hours.

MANUAL DE INSTRUCCIONES DE LA LICUADORA CON MOTOR REVERSIBLE

Medidas de seguridad importantes:

Siempre tenga en cuenta las precauciones de seguridad básicas al usar la licuadora, incluidas las siguientes:

- Lea todas las instrucciones antes de usarla.
- No sumerja el cable, el enchufe ni la base del motor en agua u otros líquidos, a fin de protegerse de riesgos de descargas eléctricas.
- Siempre use el producto sobre una superficie plana, dura, limpia y seca. Asegúrese de que no haya materiales como manteles o plástico entre la unidad y la superficie.
- Evite el contacto con las piezas en movimiento.
- Mantenga las manos y los utensilios lejos de la jarra al licuar para reducir el riesgo de:
  – Lesiones personales graves
  – Daños en la licuadora
- Si necesita retirar los restos mediante raspado, apague la licuadora y use únicamente una espátula de goma.
- No use el electrodoméstico en los siguientes casos:
  – Si el cable o el enchufe están dañados.
  – Si la unidad no funciona correctamente.
  – Si el producto se ha caído o dañado de alguna forma.
- Devuelva el producto al Centro de Servicio para Electrodomésticos Oster® autorizado más cercano para realizar una comprobación de seguridad, ajuste o reparación.
- La hoja multifuncional es filosa. Manipúlela con cuidado.
- Para reducir el riesgo de lesiones:
  – No deje la hoja multifuncional sobresaliendo ni expuesta.
  – Siempre coloque la hoja en la jarra antes de unirla a la base.
- Siempre coloque la tapa sobre la jarra antes de poner la licuadora en funcionamiento.
- Al licuar líquidos calientes, tenga cuidado con el vapor. Retire la apertura para alimentos en la tapa de la jarra para permitir el escape de vapor.
- No use el electrodoméstico al aire libre.
- No permita que el cable toque superficies calientes ni cuelgue sobre el borde de una mesa o mostrador.
- Desenchufe la licuadora cuando no esté en uso, antes de retirar o colocar piezas y antes de realizar la limpieza.
- Nunca deje el electrodoméstico sin atención mientras esté en funcionamiento.
- Si usa accesorios, jarras o piezas diferentes de las recomendadas por el fabricante, posiblemente se produzcan lesiones personales, incendio o descargas eléctricas.
- Supervise a los niños atentamente cuando usen o estén cerca de electrodomésticos.
- No licue líquidos hirviendo en la licuadora.
- El uso de accesorios, como los enlatados o jarras comunes, y las piezas de procesamiento no recomendadas por el fabricante pueden provocar riesgos o lesiones personales.
- No haga funcionar su licuadora continuamente por más de 3 minutos.
- No utilice este producto para otros fines distintos a los recomendados.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Este producto es para uso doméstico únicamente.

- La calificación máxima comercializada del producto está basada en el accesorio que genera la carga más alta. Los otros accesorios pueden generar menos potencia.

Instrucciones sobre el cable de alimentación:

Siga las instrucciones a continuación para garantizar el uso seguro del cable de alimentación.

- **(Unicamente para artefacto de 120 y 127 voltios con dos clavijas planas)**: este electro-doméstico posee un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe se ajustará a un tomacorriente polarizado de una sola manera. Si no puede insertar el enchufe eléctrico por completo en el tomacorriente, invierta la dirección del enchufe. Si aun así no puede enchufarlo, comuníquese con un electricista calificado. No modifique el enchufe de ninguna manera.
- Intente colocar la licuadora cerca de la fuente de alimentación para reducir los riesgos asociados a los cables de alimentación (atrapado porque se enreda o se tropieza con un cable de alimentación largo).
- No tire, tuerza ni abuse del cable de alimentación de ninguna forma.
- No coloque el cable de alimentación alrededor del cuerpo principal de la licuadora durante o después de usarla.
- No use extensión con este producto.



Este símbolo se ha utilizado en áreas específicas de la parte titulada Guía del usuario de este libro. Tiene como fin ayudarlo a identificar fácilmente las instrucciones que requieren atención especial.

Bienvenido

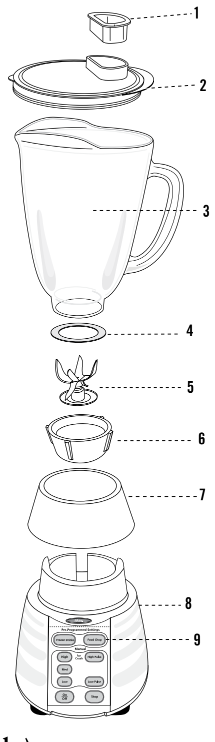
Felicitaciones por su compra de una licuadora Oster®.

Su producto incluye la tecnología y las características siguientes:

- **Diseño con teclado táctil fácil de usar que le brinda la opción de la configuración Pre-Programmed (Pre-programada) o Manual Controls (Controles Manuales).** Pruebe una de las bebidas congeladas, batidos de frutas, salsas o sopas de la sección de recetas incluida en las instrucciones.
- **Una cuchilla multifuncional** que optimiza la preparación programada de alimentos y bebidas.
- **Un potente motor reversible** que mantiene los ingredientes cerca de la hoja mediante la rotación a velocidades muy bajas y la aceleración gradual al nivel programado, garantizando de esta forma resultados óptimos, desde lo más suave a lo más espeso.
- **Controles manuales** que le brindan la flexibilidad de usar la licuadora para recetas personales.
- **Una apertura para alimentos en la tapa de la jarra** que le permite agregar ingredientes sin quitar la tapa de la jarra.
- La tecnología Triple-Tech™ le ofrece las últimas y mejores novedades de las licuadoras Osterizer® para brindarle la solución más novedosa para licuar y picar.
  - -La cuchilla invertida atrae los ingredientes a las cuchillas para lograr un óptimo picado, licuado y consistencia.
  - -Cuchilla en forma de estrella de 6 puntas para un mejor picado de alimentos y trituración de hielo.
  - -La configuración preprogramada permite un funcionamiento con un sólo botón y se detiene automáticamente al finalizar el ciclo.

Conozca su producto

Modelos con jarra de vidrio



1. **Tapa para llenar la jarra –** Le permite agregar ingredientes durante el uso. Además, puede abrirla para permitir el escape de vapor al licuar alimentos calientes.
2. **Abertura para alimentos en la tapa de la jarra –** Sella la jarra de la licuadora.
3. **Jarra –** Fabricada con vidrio resistente. Posee una capacidad máxima de 6 tazas.
4. **Anillo sellador –** Sella la jarra a la hoja multifuncional para lograr un funcionamiento sin derrames.
5. **Cuchilla multifuncional –** Crea una acción de avance y retroceso al utilizar la configuración Pre-Programmed Settings.
6. **Disco de fondo roscado.**
7. **Soporte de la jarra –** Permite lograr adherencia a la encimera y estabilidad.
8. Incluye un potente motor reversible de velocidad variable. Usa una lógica programada que elimina las suposiciones en la creación de alimentos y bebidas.
9. **Panel de controles**
   a. **Configuración Pre-Programmed Settings (Pre-Programada) –** Use para seleccionar el botón “Frozen Drinks” (Bebidas y batidos congelados) o el botón “Food Chop” (Picar alimentos). La licuadora se detiene automáticamente al finalizar el ciclo.
   b. **Controles manuales –** Botón “High” (Ice Crush) (Alta/Triturar hielo). Use este botón para obtener la velocidad máxima o para triturar hielo.
   c. **Controles manuales –** Botón “Medium” (Media) Use para conseguir velocidad media.
   d. **Controles manuales –** Botón “Low” (Baja) Use para obtener velocidad mínima.
   e. **Botón “High Pulse” (Pulso máx.) –** Mantenga presionado para accionar el ciclo manual, libere el botón para detenerlo. (El botón de pulso no se encenderá)
   f. **Botón “Low Pulse” (Pulso mín.) –** Mantenga presionado para accionar el ciclo manual, libere el botón para detenerlo. (El botón de pulso no se encenderá)
   g. **Botón de encendido (botón On/Off [Encendido/ Apagado]) –** Enciende y apaga el producto.
   h. **Botón Stop (Detener) –** Detiene el producto. (El botón Stop (detener) no se encenderá)

Oster
Pre-Programmed Settings
A Frozen Drinks
Food Chop
Manual
B High
Ice Crush
E High Pulse
C Med
D Low
F Low Pulse
G
H Stop

Uso del producto

Antes de usar el producto por primera vez, separe la tapa, la abertura para alimentos en la tapa y la cuchilla de la jarra. Lave con agua tibia y jabón, o en el estante superior del lavaplatos automático. Enjuague y seque bien.

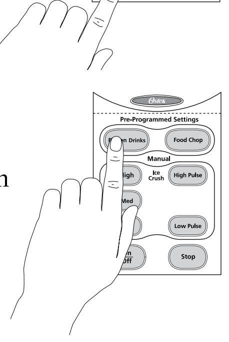


Armado (modelos con jarra de vidrio)

1. Coloque el anillo sellador sobre la cuchilla multifuncional.
   ⚠ La cuchilla es filosa. Manipule con cuidado.
2. Voltee la jarra hacia abajo de manera que la pequeña apertura quede arriba.
3. Gire la cuchilla multifuncional con el anillo sellador hacia abajo y coloque en la parte inferior de la jarra.
4. Coloque el extremo más pequeño de la parte inferior roscada de la jarra sobre la jarra y el anillo sellador. Gire en el sentido de las agujas del reloj para ajustar. Asegúrese de que la parte inferior roscada de la jarra esté fija a la jarra antes de usar.
5. Ajuste al soporte de la jarra.
6. Enchufe el cable de alimentación en el tomacorriente apropiado. Ahora estará listo para comenzar a utilizar la unidad.

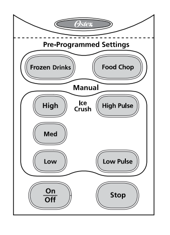
Uso de la configuración Pre-Programmed Settings (Pre-Programada)

1. Presione el botón de encendido ON/OFF (Encendido/ Apagado) para encender el producto. Todas las luces parpadearán por un momento y la luz de encendido continuará parpadeando, lo que significa que el producto está activo y listo para usar.
2. Seleccione una receta de la sección correspondiente de este manual, o use una propia.
3. Coloque los ingredientes en la jarra.
4. Fije la tapa y la abertura para alimentos en la tapa de la jarra.
5. Presione uno de los dos botones de la configuración Pre-Programmed Settings adecuado para su receta. Botón "Frozen Drinks" (Bebidas y batidos congelados) Botón "Food Chop" (Picar alimentos)
6. Para cambiar su elección, presione Stop seguido del otro botón de la configuración Pre-Programmed Settings ("Frozen Drinks" o "Food Chop").



7. Una vez que el programa haya finalizado, el producto se detendrá AUTOMÁTICAMENTE. Tenga en cuenta: Puede presionar el botón "Stop" (Detener) para cancelar el programa en cualquier momento. La luz roja parpadeante indica que la licuadora está lista.
8. Presione el botón de encendido ON/OFF para apagar el producto.

Este producto está programado para apagarse automáticamente si no se utiliza por varios minutos. Todas las luces se apagarán si la unidad se apaga automáticamente.

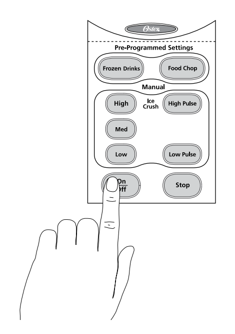


Uso de la configuración Manual Controls (Controles Manuales)

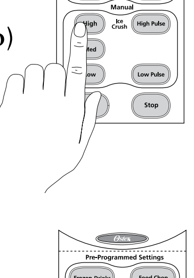
Los Botones Manuales incluyen:

“High” (Ice Crush) (Triturar hielo) (Velocidad alta)
“Medium” (Media) (Velocidad media)
“Low” (Baja) (Velocidad baja)
High Pulse (Pulso alto.)
Low Pulse (Pulso mín.)

Use estos botones para realizar recetas personales o para continuar licuando después de que finalice una configuración Pre-Programmed Settings.



1. Presione el botón de encendido ON/OFF (Encendido/Apagado) para encender el producto. Todas las luces parpadearán por un momento y la luz de encendido continuará parpadeando, lo que significa que el producto está activo y listo para usar.
2. Seleccione una receta de la sección correspondiente de este manual, o use una propia.
3. Coloque los ingredientes en la jarra.
4. Fije la tapa y la tapa para llenar la jarra.



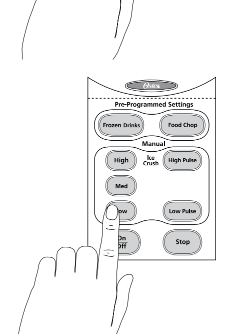
Uso del botón “High” (Ice Crush) (Velocidad alta/Triturar hielo)

1. 1.Presione el botón “High” (Ice Crush) para poner el producto en funcionamiento a velocidad máxima.
2. Presione el botón “Stop” para cancelar el funcionamiento en cualquier momento.
3. Presione el botón de encendido ON/OFF para apagar el producto.

Uso del botón “Medium” (Media)

1. Presione el botón “Medium” para poner el producto en funcionamiento a velocidad media.
2. Presione el botón “Stop” para cancelar el programa en cualquier momento.
3. Presione el botón de encendido ON/OFF para apagar el producto.

Uso del botón “Low” (Baja)



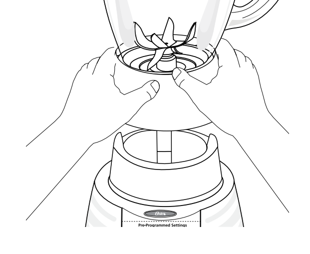
1. Presione el botón “Low” para poner el producto en funcionamiento a velocidad baja.
2. Presione el botón “Stop” para cancelar el programa en cualquier momento.
3. Presione el botón de encendido ON/OFF para apagar el producto.

Uso de High Pulse (Pulso Alto)
1. Mantenga presionado el botón “High Pulse”.
2. Suéltelo para detener la unidad.
3. Presione el botón de encendido ON/OFF para apagar el producto.
   Use la configuración de pulso más baja para los alimentos y la configuración más alta para las bebidas.

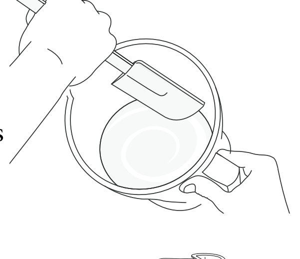
Uso de Low Pulse (Pulso mín.)
1. Uso del botón High Pulse (Pulso Alto).
2. Suéltelo para detener la unidad.
3. Presione el botón de encendido ON/OFF para apagar el producto.
   Use la configuración de pulso más baja para los alimentos y la configuración más alta para las bebidas.

ADVERTENCIA: No haga funcionar su licuadora continuamente por más de 3 minutos.

Cuidado del producto



Después del uso
1. Levante la jarra con el soporte y sepárela de la base, quite la tapa y vacíela.
2. Si es necesario, use una espátula de goma para retirar los restos de alimentos de los lados de la jarra.



Limpieza (modelos con jarra de vidrio)
Quite la cuchilla multifuncional de la parte inferior del soporte de la jarra girando la cubierta de la parte inferior de la jarra en el sentido contrario a las agujas del reloj. La tapa para llenar la jarra, la abertura para alimentos y la cuchilla pueden colocarse en el lavavajillas sin riesgos.

También puede lavar las piezas con agua tibia y detergente. Enjuague y seque bien. Limpie la base con un paño suave y húmedo. Nunca sumerja la base del motor en líquidos.



Compruebe que las piezas no están dañadas al volver a ensamblarlas.

Almacenamiento
Vuelva a armar la licuadora para guardarla.

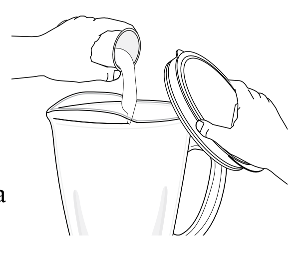


ADVERTENCIA: Nunca coloque la jarra, o ninguna de las demás piezas, en un horno microondas. Nunca guarde alimentos o bebidas en la jarra.

Servicio
Si la licuadora debe repararse, llévela electrodoméstico únicamente a un Centro de Servicio Oster® Autorizado. Use únicamente piezas recomendadas por el fabricante.

Consejos para licuar

Líquidos
Coloque los líquidos en la jarra primero, salvo que la receta indique lo contrario.



Uso de la abertura para alimentos en la tapa de la jarra
No retire la tapa si la licuadora está en funcionamiento porque pueden producirse salpicaduras. En cambio, abra la tapa para llenar la jarra a fin de agregar ingredientes más pequeños.

Uso de la licuadora con alimentos o líquidos calientes



ADVERTENCIA: Al usar la licuadora con ALIMENTOS CALIENTES, quite la tapa para llenar la jarra a fin de dejar escapar el vapor. Mantenga las manos y otras partes del cuerpo expuestas lejos de la apertura de la tapa para evitar posibles quemaduras.





Al usar la licuadora con LÍQUIDOS CALIENTES, retire la tapa para llenar la jarra y comience con una velocidad baja e incremente gradualmente a una velocidad más rápida. No agregue líquidos por encima del nivel de 4 tazas (1 litro). Siempre mantenga las manos lejos del vapor.

Cantidades de ingredientes
Use únicamente la cantidad de alimentos sugerida en las recetas. Si desea cantidades más grandes, prepare en lotes. Usar cantidades más grandes puede sobrecargar y forzar el motor. Además, es posible que obtenga resultados diferentes a los que se describen.

Preguntas frecuentes

¿Por qué no se enciende la licuadora/procesador de alimentos?
- Compruebe que la base esté enchufada a un tomacorriente activo.
- Compruebe que la luz roja parpadeante esté activa después de pulsar el botón ON/OFF.

¿Cómo puedo evitar el derrame de líquidos?
Compruebe que el anillo sellador esté colocado correctamente entre la cuchilla multifuncional y la jarra.

Recetas

Aviso: Las recetas proporcionadas han sido optimizadas para usar con los botones de la configuración Pre-Programada (Pre-Programmed Settings). Si desea desarrollar nuevas recetas, recuerde que puede detener el ciclo automático en cualquier momento presionando el botón Stop o repetir el ciclo según sea necessario para obtener los mejores resultados.

Bebidas congeladas:

Frozen Margarita

Rinde 4 porciones
4 onzas (120 ml) de tequila dorado
2 onzas (60 ml) de licor de naranja y coñac
2 cucharadas de jugo de lima recién exprimido
¼ taza de azúcar
3 tazas de hielo
Decoración: jugo de lima adicional y sal para cubrir los bordes de los vasos.

1. Coloque los ingredientes en la jarra en el orden mencionado.
2. Coloque la tapa a la jarra. Presione el botón "On/Off" y, a continuación, el botón "Frozen Drinks".
3. Moje el borde de las copas de tallo alto introduciéndolas en jugo de lima y luego en sal. Vierta la bebida en las copas.

Nota creativa del cocinero: Si lo desea, puede usar azúcar granulada en lugar de sal.
Nota: Para obtener un líquido más uniforme, use el botón de pulso alto 3 ó 4 veces después de completar el ciclo de bebida congelada.

Daiquiri de fresa

Rinde 4 porciones
1 lata (6 onzas [175 ml]) de jugo de lima concentrado, congelado
5 onzas (150 ml) de ron
1 taza de fresas enteras sin tallo
1 cucharada de azúcar
3 ½ tazas de hielo
Decoración: Fresas pequeñas enteras y rebanadas de lima.

1. Coloque los ingredientes en la jarra en el orden mencionado.
2. Coloque la tapa a la jarra. Presione el botón "ON/OFF" y, a continuación, el botón "Frozen Drinks".
3. Vierta en copas de tallo alto.
4. Decore, si lo desea, con rebanadas de fresa y de lima.

Nota creativa del cocinero: Para aumentar la variedad, sustituya por frambuesas, moras negras o mango en cubos, frescos en todos los casos, en cantidades iguales que las fresas.

Nota: Para obtener un líquido más uniforme, use el botón de pulso alto 3 ó 4 veces después de completar el ciclo de bebida congelada.

Piña colada

Rinde 4 porciones
1 taza de jugo de piña
6 onzas (175 ml) de ron dorado
2/3 taza de crema de coco
1 cucharadita de jugo de limón
4 tazas de hielo
Decoración: rebanadas de piña, cerezas al marrasquino

1. Coloque los ingredientes en la jarra en el orden mencionado.
2. Coloque la tapa a la jarra. Presione el botón "On/Off" y, a continuación, el botón "Frozen Drinks".
3. Vierta en vasos altos.
4. Decore, si lo desea, con rebanadas de piña y cerezas.

Nota: Para obtener un líquido más uniforme, use el botón de pulso alto 3 ó 4 veces después de completar el ciclo de bebida congelada.

Batidos de leche y Batidos de frutas

Batido de fresa

Rinde 2 porciones
1 taza de fresas maduras y frescas sin tallo (8 a 10 frutas medianas)
1 taza de leche
2 tazas de helado de fresa

1. Coloque los ingredientes en la jarra en el orden mencionado. Coloque las frutas primero.
2. Coloque la tapa a la jarra. Presione el botón "On/Off" y, a continuación, el botón "Frozen Drinks".
3. Vierta en vasos altos.

Batido de chocolate y mantequilla de maní

Rinde 2 porciones
1 taza de leche
2 tazas de helado de chocolate
¼ taza de mantequilla de maní
¼ cucharadita de esencia de vainilla

1. Coloque los ingredientes en la jarra en el orden mencionado.
2. Coloque la tapa a la jarra. Presione el botón "On/Off" y, a continuación, el botón "Frozen Drinks".

Brandy Alexander

Rinde 4 porciones
3 cucharadas de leche
4 onzas (120 ml) de crema de cacao
2 onzas (60 ml) de brandy
2 tazas de helado de vainilla

1. Coloque los ingredientes en la jarra en el orden mencionado.
2. Coloque la tapa a la jarra. Presione el botón “On/Off” y, a continuación, el botón “Frozen Drinks”.
3. Vierta en copas de tallo alto.

Explosión de miel y vainilla

Rinde 1 porción
1 taza de leche descremada
1 taza (8 onzas [250 ml]) de yogur de vainilla descremado
3 trozos de banana congelada, aproximadamente, una banana mediana
¼ taza de polvo de proteínas
2 cucharadas de miel

1. Coloque los ingredientes en la jarra en el orden mencionado.
2. Coloque la tapa a la jarra. Presione el botón “On/Off” y, a continuación, el botón “Frozen Drinks”.
3. Vierta en un vaso alto y sirva.

Batido de frutas con moca para la mañana

Rinde 1 porción
½ taza de leche descremada
1 taza (8 onzas [250 ml]) de yogur de café descremado
2 cucharadas de jarabe de chocolate
6 cubos de hielo

1. Coloque los ingredientes en la jarra en el orden mencionado.
2. Coloque la tapa a la jarra. Presione el botón “On/Off” y, a continuación, el botón “Frozen Drinks”.
3. Vierta en un vaso alto y sirva.

Batido de bayas

Rinde 1 porción
1 taza de jugo de naranja
½ taza de yogur de vainilla descremado
1 taza de mezcla de bayas congelada
2 trozos de banana congelada, aproximadamente, una banana pequeña
2 cucharadas de miel

1. Coloque los ingredientes en la jarra en el orden mencionado.
2. Coloque la tapa a la jarra. Presione el botón "On/Off" y, a continuación, el botón "Frozen Drinks".
3. Vierta en un vaso alto y sirva.

Batido de frutas de ponche tropical

Rinde 2 porciones
1 lata (6 onzas [175 ml]) de jugo de piña
1 lata (8 onzas [250 ml]) de piña triturada
1 taza de sorbete de mango
½ cucharadita de extracto de coco
1 taza de hielo

1. Coloque los ingredientes en la jarra en el orden mencionado.
2. Coloque la tapa a la jarra. Presione el botón "On/Off" y, a continuación, el botón "Frozen Drinks".
3. Vierta en vasos altos y sirva.

Salsas

Salsa fresca jardinera

Rinde 2 tazas
½ cebolla pequeña, cortada en 4 partes
¼ pimiento verde, cortado en 4 partes
½ pepino, cortado en cuartos
1 diente de ajo grande
12 onzas (340 gr.) (4 ó 5 unidades) de tomates perita, cortados en octavos
3 cucharadas de vinagre de vino tinto
1 cucharadita de salsa Worcestershire
1/8 cucharadita de salsa de pimiento picante
Salsa y pimienta a gusto
Trozos de tortilla para servir

1. Coloque los ingredientes en la jarra, excepto los trozos de tortilla, en el orden mencionado.
2. Coloque la tapa a la jarra. Presione el botón "On/Off" y, a continuación, el botón "Food Chop".
3. Vierta en el recipiente; sirva con los trozos de tortilla.

Salsa roja ardiente

Rinde 3 tazas
2 dientes de ajo grandes
1 lata (15 onzas [425 gr.]) de tomates enteros, deshidratados
1 cebolla mediana, cortada en cuartos (4 partes)
½ taza de hojas de cilantro
1 a 4 pimientos jalapeños, en cuartos
½ a 1 cucharadita de azúcar
Sal a gusto
1 cucharada de jugo de lima
1 lata (15 onzas [425 gr.]) de tomates enteros, deshidratados
Trozos de tortilla para servir

1. Coloque los ingredientes en la jarra, excepto los trozos de tortilla, en el orden mencionado. (Nota: Coloque una lata de tomates después de los dientes de ajo, y la otra lata después de agregar el resto de los ingredientes. Además, debe colocar la cebolla en el medio de la jarra para evitar bloqueos).
2. Coloque la tapa a la jarra. Presione el botón "On/Off" y, a continuación, el botón "Food Chop".
3. Vierta en el recipiente; sirva con los trozos de tortilla.

Nota creativa del cocinero: Al manipular pimientos picantes, como los jalapeños, use guantes de goma y no se acerque las manos a los ojos.

Salsa verde

Rinde 1 ½ tazas
½ cebolla pequeña, cortada en 4 partes
½ pimiento verde pequeño, cortado en 4 partes
2 dientes de ajo
¼ taza de hojas de cilantro
½ cucharadita de comino molido
¼ cucharadita de salsa de pimiento verde picante
1/8 cucharadita de sal
12 onzas (340 gr.) (8 ó 9 unidades) de tomatillos, asados, sin semillas
Trozos de tortilla para servir

1. Coloque los ingredientes en la jarra, excepto los trozos de tortilla, en el orden mencionado.
2. Coloque la tapa a la jarra. Presione el botón "On/Off" y, a continuación, el botón "Food Chop".
3. Vierta en el recipiente; sirva con los trozos de tortilla.

NOTAS: Debe procesarse bien en el ciclo de picado.
12 onzas (340 gr.) de tomatillo equivalen, aproximadamente, a 8 ó 9 unidades.

Cómo asar los tomatillos
Quite las semillas y enjuague para quitar la pegajosidad que cubre la piel. Colóquelos sobre una bandeja para hornear con borde y áselos debajo de una parrilla caliente aproximadamente a 10 cm (4 pulgadas) de la fuente de calor. Ase los tomatillos durante 3 a 4 minutos, o hasta que estén ampollados y tostados. Voltéelos y áselos de la misma forma del otro lado. La bandeja para hornear con borde contendrá los jugos que deben agregarse a la receta.

Sopas y Comidas

Sopa crema de tomate

Rinde 4 porciones
4 a 5 tomates maduros medianos, cortados en 4 partes
1 cebolla pequeña cortada en cuartos
3 a 4 hojas de albahaca frescas
2 cucharadas de mantequilla
½ cucharadita de sal
1 taza de crema "half-and-half" o leche

1. Coloque los tomates, la cebolla y la albahaca en la jarra.
2. Coloque la tapa a la jarra. Presione el botón "On/Off" y, a continuación, el botón "Food Chop".
3. Vierta la mezcla procesada en una cacerola de 3 cuartos (3,3 litros). Agregue la mantequilla, la sal y la crema "half-and-half".
4. Revuelva mientras calienta a 63°C (145°F); no permita que la sopa hierva.

Considero que toda esta receta debe prepararse como puré en la licuadora y luego cocinarse.

Sopa cubana de frijoles negros

Rinde 4 porciones
2 latas (15 a 19 onzas [425 a 540 gr.] cada una) de frijoles negros
½ cebolla roja pequeña en mitades
4 ó 5 ramitas de cilantro, sin tallo
1 cebolla pequeña en mitades
2 dientes de ajo
2 cucharadas de aceite de oliva
1 taza de agua
½ taza de sofrito
1 cucharada de hojas de cilantro
1 taza de crema agria

1. Enjuague y seque los frijoles; resérvelos.
2. Coloque la cebolla roja y las hojas de cilantro en la jarra. Tape la jarra y presione el botón "On/Off" y, a continuación, el botón "Food Chop".
3. Retire la mezcla de la jarra y resérvela (no necesita enjuagar la jarra para cada paso).

4. Coloque la cebolla y el ajo en la jarra. Tape la jarra y presione el botón “On/Off” y, a continuación, el botón “Food Chop”.
5. Cocine la cebolla y el ajo con aceite de oliva hasta que estén tiernos en una cacerola de 4 cuartos (4,5 l).
6. Coloque las 3 tazas de frijoles con líquido y las hojas de cilantro en la jarra. Tape la jarra y presione el botón “On/Off” y, luego, el botón “Medium”. Oprima el botón “Stop” cuando se logre la consistencia deseada. (Cambie a la secuencia que se requiera en el producto final).
7. Revuelva la mezcla de frijoles en la sopa restante en la cacerola; vuelva a calentar si es necesario.
8. Si lo desea, sirva con crema agria y mezcla de cebollines.

Nota creativa del cocinero: Si se prefiere una sopa completamente mezclada, repita el paso Nº 3 con los frijoles y el líquido restantes.

Compota de manzana con durazno

Rinde 1 ¼ tazas
1 manzana grande, sin piel, con corazón y cortada en cuartos
1 durazno grande, sin carozo, pelado y en cuartos (si no es la temporada, use 2 mitades de duraznos en lata)
2 cucharadas de agua

1. Cocine las frutas en agua entre 5 y 8 minutos, o hasta que estén muy tiernas, en una cacerola pequeña.
2. Coloque las frutas y el líquido en la jarra.
3. Coloque la tapa a la jarra. Presione el botón “On/Off” y, luego, presione el botón “Low Pulse” 3 ó 4 veces. A continuación, oprima el botón “High Pulse” hasta que esté uniforme.
4. Retire de la jarra y coloque en recipientes cubiertos.
5. Enfríe o congele de inmediato.

Guisantes - Comida de bebé

Rinde 1 ½ tazas
1 paquete (10 onzas [280 gr.]) de guisantes bebé congelados
¾ taza de agua

1. Cocine los guisantes en agua entre 10 y 15 minutos, o hasta que estén muy tiernos, en una cacerola pequeña.
2. Coloque los guisantes y el líquido en la jarra.
3. Coloque la tapa a la jarra. Presione el botón "On/Off" y, a continuación, el botón "Frozen Drinks".
4. Retire de la jarra. Coloque en recipientes cubiertos.
5. Enfríe o congele de inmediato.

Panqueques de trigo y miel

Rinde 12 panqueques
1 1/3 taza de suero de leche descremado
2 huevos
2 cucharadas de miel
1 ½ taza de mezcla para hornear de suero de leche descremado
½ taza de harina de trigo integral
¼ taza de germen de trigo crujiente con miel
1 cucharadita de polvo de hornear
Mantequilla y jarabe para servir

1. Coloque los ingredientes en la jarra en el orden mencionado.
2. Coloque la tapa a la jarra. Presione el botón "On/Off" y, a continuación, el botón "High Pulse" entre 8 y 10 veces. Cuando haya finalizado, raspe la jarra y revuelva la mezcla suavemente.
3. Para cada panqueque, vierta aproximadamente ¼ taza de mezcla sobre la plancha precalentada. Cocine hasta que en las partes superiores comiencen a formarse burbujas, y continúe cociendo hasta que estén doradas.
4. Sirva caliente con mantequilla y jarabe.

Tarta de crema de chocolate

Rinde 8 porciones
1/3 taza de almendras acarameladas
20 galletas de chocolate crujientes
¼ taza de mantequilla derretida
2 paquetes (3,4 onzas [100 gr.] cada uno) de chocolate instantanio y relleno para tarta
3 ½ tazas de leche
½ cucharadita de extracto de almendras
1 ½ taza de nata líquida
1/3 taza de jarabe de chocolate
Decoración: rizos de chocolate blanco

Corteza de Torta

1. Coloque las almendras en la jarra. A continuación, troce y agregue las galletas.
2. Coloque la tapa a la jarra. Presione el botón “On/Off” y, a continuación, el botón “Food Chop”. (Nota: Presione el botón “Stop” si ha llegado al punto que desea hasta de finalizar el ciclo).
3. Rocíe una tartera de 23 cm (9 pulgadas) con rocío para cocción antiadherente; añada las migajas y la mantequilla; mezcle bien y, a continuación, presione sobre la parte inferior y los lados. Enfríe.

Relleno de la tarta

4. Prepare el relleno de la tarta con leche según las indicaciones del paquete; agregue y mezcle el extracto. Enfríe.
5. En la jarra de licuadora, coloque la crema y el jarabe de chocolate. Mezcla usando el boton “Medium” hasta que se formen picos suaves.
6. Vierta el relleno de la tarta frío sobre la costra; rocíe la crema batida con chocolate sobre el relleno.
7. Decore con rizos de chocolate.
8. Deje enfriar varias horas.

MANUAL DE INSTRUÇÕES DO LIQUIDIFICADOR COM MOTOR REVERSÍVEL

Medidas de segurança importantes:

Siga sempre as instruções básicas de segurança ao usar o liquidificador:

- Leia todas as instruções antes de usá-lo.
- Não mergulhe o fio, o plugue nem a base do motor em água, ou outros líquidos. Isto proporciona riscos de descargas elétricas.
- Use sempre o liquidificador em uma superfície rígida, limpa e seca. Assegure-se de que não haja materiais como toalhas ou plástico, entre o seu liquidificador e a superfície.
- Evite o contato com as peças em movimento.
- Mantenha as mãos e utensílios longe da jarra quando estiver liquidificando para reduzir o risco de causar:
  - Lesões pessoais graves.
  - Danos ao liquidificador.
- Se houver necessidade de raspar para tirar restos, desligue o liquidificador e use, unicamente, uma espátula de borracha.
- Não use este eletrodoméstico nos seguintes casos:
  - Se o fio, ou o plugue estiverem danificados.
  - Se o liquidificador não funciona corretamente.
  - Se o produto caiu ou sofreu qualquer tipo de dano.
- Leve seu liquidificador ao Centro de Serviçio Autorizado Oster® mais próximo para que seja realizada uma prova de segurança, ajuste ou conserto.
- As lâminas são afiadas. Manipule-as com cuidado.
- Para reduzir o risco de lesões:
  - Não deixe as lâminas expostas.
  - Ponha sempre as lâminas na jarra, antes de colocá-la na base do liquidificador.
- Coloque sempre a tampa sobre a jarra antes de pôr o liquidificador em funcionamento.
- Ao liquidificar líquidos quentes, tenha cuidado com o vapor. Retire a abertura para alimentos, na tampa da jarra, para sair o vapor.
- Não use o liquidificador ao ar livre.
- Não permita que o fio toque em superfícies quentes nem que fique pendurado sobre a borda de uma mesa ou balcão.
- Tire o liquidificador da tomada quando não estiver em uso, antes de retirar ou colocar peças e antes de limpá-lo.
- Nunca deixe o liquidificador em funcionamento sem observá-lo.
- Se você usa acessórios, jarras ou peças diferentes das recomendadas, podem ocorrer lesões pessoais, incêndio ou descargas elétricas.
- Supervisione as crianças quando utilizarem ou estiverem perto do liquidificador.
- Não liquidifique líquidos ferventes (muito quentes) no liquidificador.
- O uso de acessórios como os de alumínio ou jarras comuns, e as peças de processamento não recomendadas por Oster®, podem provocar lesões pessoais.
- Não deixe seu liquidificador funcionar, continuamente, por mais de 3 minutos.
- Não use este produto para fins que não sejam os recomendados.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

Este produto é produzido, exclusivamente, para uso doméstico.

- A qualificação máxima especificada no liquidificador é baseada no acessório que gera a carga mais alta. Os outros acessórios podem gerar menos potência.

Instruções sobre o fio elétrico:

Siga as seguintes instruções para garantir o uso seguro do fio de alimentação elétrico.

- (**Unicamente para artefacto de 120 y 127 voltios con dos clavijas planas**): este electro-doméstico posee un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe se ajustará a un tomacorriente polarizado de una sola manera. Si no puede insertar el enchufe eléctrico por completo en el tomacorriente, invierta la dirección del enchufe. Si aun así no puede enchufarlo, comuníquese con un electricista calificado. No modifique el enchufe de ninguna manera.
- Tente colocar o liquidificador perto da fonte de alimentação elétrica para reduzir riscos associados aos fios de alimentação (preso por que alguém se enrole, ou tropece com um fio comprido).
- Não tire e nem torça o fio, de forma alguma.
- Não coloque o fio ao redor do corpo principal do liquidificador durante, ou depois de usá-lo.
- Não use este eletrodoméstico com extensão.



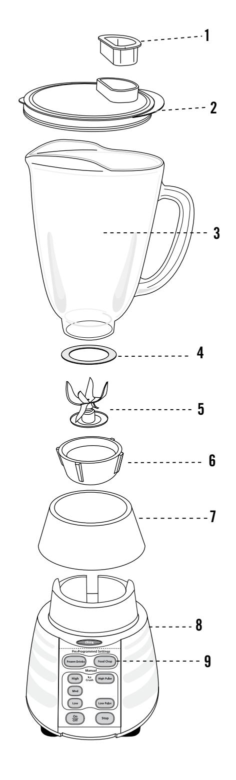
Este símbolo foi usado em áreas específicas da parte intitulada GUIA DO USUÁRIO deste manual. A finalidade foi a de ajudá-lo a identificar, facilmente, as instruções que requerem atenção especial.

Bem-vindo

Parabéns pela compra do liquidificador Oster®.
Seu produto inclui as seguintes tecnologias e características:

- Design com teclado tátil, fácil de usar, que lhe proporciona a opção de configuração pré-programada (Pré-Programmed) ou controles manuais (Manual Controls). Experimente uma das bebidas congeladas, vitaminas de frutas, molhos ou sopas da seção de receitas incluída nas instruções.
- Uma faca multifuncional que otimiza o preparo programado de alimentos e bebidas.
- Um potente motor reversível que mantém os ingredientes próximos à lâmina, mediante a rotação a velocidades muito baixas e aceleração gradual ao nível programado, garantindo desta forma, ótimos resultados desde o mais liquefeito até o mais espesso.
- Controles manuais que lhe oferecem a flexibilidade de usar o liquidificador a sua maneira.
- Uma abertura para alimentos na tampa da jarra que lhe permite adicionar ingredientes sem tirar a tampa da jarra.
- A tecnologia Triple-Tech™ lhe oferece as últimas e melhores novidades dos liquidificadores Osterizer® para oferecer-lhe a solução mais moderna para liquidificar e moer.
    - A lâmina invertida atrai os ingredientes para conseguir uma ótima moagem, liquidificação e consistência.
    - Lâminas em forma de estrela de 6 pontas para uma melhor moagem de alimentos e trituração de gelo.
    - A configuração pré-programada permite acionar o liquidificado com o simples botão, e pára, e desligamento automático ao término do ciclo.

Conheça seu liquidificador

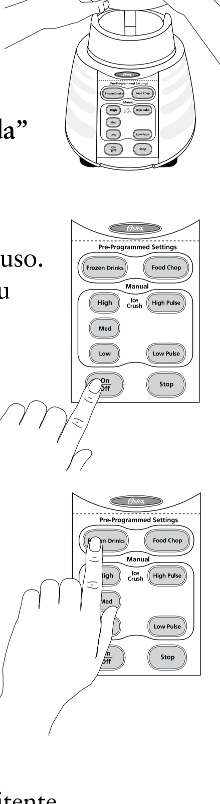


Modelos com jarra de vidro

1. **Tampa para encher a jarra** - Permite adicionar ingredientes durante o uso, além de poder abri-la para permitir que saia o vapor ao liquidificar alimentos quentes.
2. **Abertura para alimentos na tampa da jarra** - Fecha a jarra do liquidificador.
3. **Jarra** - Fabricada com vidro resistente. Possui uma capacidade máxima de 6 xícaras.
4. **Anel de vedação** - Veda a jarra às laminas para evitar vazamentos.
5. **Lâmina multifuncional** - Produz uma ação de avanço e retrocesso ao ultilizar a configuração (Pré-Programmed Settings) “Função pré-programada”.
6. **Dase da jarra com rosca**
7. **Suporte da jarra** - Proporciona estabilidade e boa apresentação para ser levado á mesa.
8. **Base moderna e estável** - Possui um potente motor reversível de velocidade variável. Usa uma lógica programada que elimina a improvisção no preparo de alimentos e bebidas.
9. **Painel de controles**
   - **a. (Pré-Programmed Settings) “Configuração Pré-programada”** - Use para selecionar o botão (Frozen Drinks) “bebidas e vitaminas congeladas” ou o botão (Food Chop) “Picar alimentos”. O liquidificador pára automaticamente no fim do ciclo.
   - **b. Controles manuais** - Botão (High Ice Crush) “Velocidade alta/Triturar gelo”. Use este botão para obter a velocidade máxima ou para triturar gelo.
   - **c. Controles manuais –** Botão (Medium) “Velocidade Média”. Use-a quando quiser velocidade média.
   - **d. Controles manuais –** Botão (Low) “Velocidade Baixa”. Use-a quando quiser velocidade mínima.
   - **e. Botão (High Pulse) “Pulso Máximo” –** Mantenha esse botão pressionado para acionar o ciclo manual e solte-o para pará-lo. (o botão de pulso não acenderá)
   - f. **Botão (Low Pulse) “Pulso Mínimo” –** Mantenha pressionado para acionar o ciclo manual e solte-o para pará-lo (o botão não vai acender).
   - **g. Botão (ON/OFF) “Liga e Desliga” –** Liga e desliga o liquidificador.
   - **h. Botão (Stop) “Parar” –** Pára a operação do liquidificador. (o botão parar (Stop) não vai acender).

Uso do Liquidificador

Antes de usar seu liquidificador pela primeira vez, separe a tampa, a tampa da abertura para adicionar alimentos e as lâminas da jarra. Lave com água morna e sabão, ou na prateleira superior da máquina de lavar louças. Enxágüe e seque bem.



Montagem (modelos com jarra de vidro)

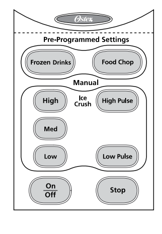
1. Coloque o anel de vedação sobre as lâminas multifuncionais.
⚠ As lãminas são afiados. Manusei com cuidado.
2. Vire a jarra de cabeça para baixo deixondo a abertura menor para cima.
3. Vire as lâminas multifuncionais com o anel de vedação para baixo e coloque na parte inferior da jarra.
4. Coloque a base de jarra com rosca sobre a jarra e o anel de vedação. Gire em sentido horário para ajustar. Assegure-se de que a parte inferior enroscada da jarra esteja fixa à jarra antes de usar.
5. Ajuste o suporte da jarra.
6. Ligue o fio em na tomada alétrica apropriada. Agora, o liquidificador já está pronto para o uso.

Uso da configuração (Pré-Programmed Settings) "Pré-programada"

1. Pressione o botão (ON/OFF) "Ligado/Desligado" para ligar o liquidificador. Todas as luzes vão piscar por um momento e a luz de acendimento continuará piscando, o que significa que o liquidificador está ativo e pronto para o uso.
2. Selecione uma receita da seção de receitas deste manual, ou prepare sua própria receita.
3. Coloque os ingredientes na jarra.
4. Fixe a tampa e a abertura para alimento, no bocal da jarra.
5. Pressione um dos botões da configuração (Pré-Programmed Settings) "Configuração Pré-programada" adequado à sua receita. O botão (Frozen Drinks) "Bebidas e vitaminas congeladas" e o botão (Food Chop) "Picar Alimentos".
6. Para trocar a sua escolha pressione (Stop) "Parar" seguido de outro botão da configuração (Pré-Programmed Settings) "Configuração pré-programada" ("Frozen Drinks ou Food Chop").
7. Uma vez finalizado o programa, o liquidificador pára AUTOMATICAMENTE. Observe: pode-se pressionar o botão (Stop) "Parar" para cancelar o programa a qualquer momento. A luz vermelha pisca de forma intermitente indicando que o liquidificador está pronto.
8. Pressione o botão (ON/OFF) "Liga/Desliga" para desligar o liquidificador.

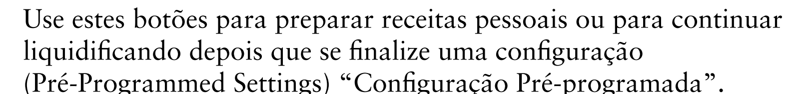
O liquidificador está programado para desligar, automaticamente, se não for utilizado por vários minutos. Todas as luzes se apagam quando o liquidificador pára automaticamente.

Uso da configuração (Manual Controls) "Controles Manuais"



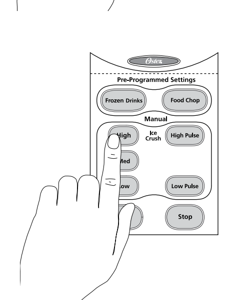
Os botões manuais incluem:

(High) "Velocidade máxima" – (Ice Crush) "Triturar gelo"
(Médium) "Velocidade média"
(Low) "Velocidade mínima"
(High Pulse) "Pulso máximo"
(Low Pulse) "Pulso mínimo"



Use estes botões para preparar receitas pessoais ou para continuar liquidificando depois que se finalize uma configuração (Pré-Programmed Settings) "Configuração Pré-programada".

1. Pressione o botão (ON/OFF) "Liga/Desliga" para ligar o liquidificador. Todas as luzes vão piscar por um momento e a luz de 'ligado' continuará piscando, o que significa que o liquidificador está ativo e pronto para ser usado.
2. Selecione uma receita da seção de receitas deste manual, ou use a sua própria receita.
3. Coloque os ingredientes na jarra.
4. Fixe a tampa e a tampada abertura para alimentos para encher a jarra.

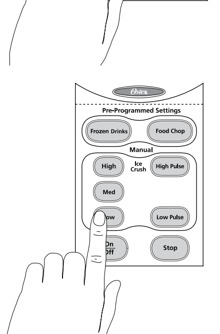


Use o botão (High) "Velocidade Alta"

1. Pressione o botão (High) "Velocidade máxima" – (Ice Crush) "Triturar Gelo" para pôr o liquidificador em funcionamento à velocidade máxima.
2. Pressione o botão (Stop) "Parar" para cancelar o funcionamento, a qualquer momento.
3. Pressione o botão (ON/OFF) "Liga/Desliga" para desligar o liquidificador.

Uso do botão (Médium) "Velocidade média"

1. Pressione o botão (Médium) "Velocidade média" para o liquidificador começar a funcionar em velocidade média.
2. Pressione o botão (Stop) "Parar" para cancelar o programa a qualquer momento.
3. Pressione o botão (ON/OFF) "Liga/Desliga" para desligar o liquidificador.



Uso do botão (Low) "Velocidade baixa"

1. Pressione o botão (Low) "Velocidade baixa" para o liquidificador começar a funcionar em velocidade baixa.
2. Pressione o botão (Stop) "Parar" para cancelar o programa a qualquer momento.
3. Pressione o botão (ON/OFF) "Liga/Desliga" para desligar o liquidificador.

Uso do botão (High Pulse) "Pulso Máximo"

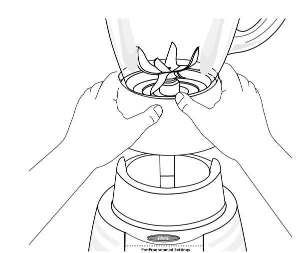
1. Mantenha pressionado o botão (High Pulse) "Pulso Máximo".
2. Solte-o para parar o liquidificador.
3. Pressione o botão (ON/OFF) "Ligado/Desligado" para desligar o liquidificador. Use a configuração de pulso mínimo para alimentos e a configuração máxima para bebidas.

Uso do botão (Low Pulse) "Pulso Mínimo"

1. Mantenha pressionado o botão (Low Pulse) "Pulso mínimo".
2. Solte-o para que o liquidificador pare.
3. Pressione o botão (ON/OFF) "Ligado/Desligado" para desligar o liquidificador. Use a configuração de pulso mínimo para alimentos e a configuração máxima para bebidas.

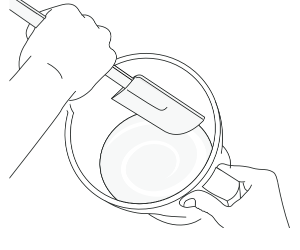
ADVERTÊNCIA: Não deixe o liquidificador ligado continuamente, por mais de 3 minutos.

Como cuidar do seu liquidificador



Depois do uso

1. Levante a jarra com o suporte, separe-a da base, tire a tampa e esvazie-a.
2. Se for necessário, use uma espátula de borracha para retirar os restos de alimentos das laterais da jarra.



Limpeza (modelos com jarra de vidro)

Tire as lâminas multifuncionais da parte inferior do suporte da jarra, girando-as no sentido anti-horário. A tampa para encher a jarra, a abertura para alimentos e as lâminas podem ser colocadas na máquina de lavar louças.

As peças também podem ser lavadas com água morna e detergente. Enxágüe e seque bem.
Limpe a base com um pano suave e úmido.
Nunca mergulhe a base do motor em líquidos.

Comprove que as peças não tenham sofrido danos quando for montá-las novamente.



Para guardar seu liquidificador

Volte a montar o liquidificador para guardá-lo. Deixe a tampa entreaberta para evitar retançao de odores.

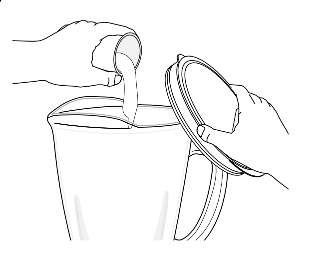


ADVERTÊNCIA: Nunca coloque a jarra nem as demais peças em um forno de microondas. Nunca guarde alimentos ou bebidas na jarra.

Serviço

Se o liquidificador precisa de conserto, procure uma Assistência Técnica Autorizada Oster®. Use unicamente peças originais.

Conselhos para operar seu liquidificador Líquidos



Liquidos
Coloque os líquidos na jarra, em primeiro lugar, a não ser que a receita indique o contrário.

Uso da abertura para alimentos na tampa da jarra
Não retire a tampa do liquidificador se estiver funcionando, pois pode respingar. O correto é abrir a tampa para encher a jarra para acrescentar ingredientes menores.



Uso do liquidificador com alimentos ou líquidos quentes

⚠ **ADVERTÊNCIA: Ao usar o liquidificador com ALIMENTOS QUENTES tire a tampa para encher a jarra para que o vapor saia. Mantenha as mãos e outras partes do corpo expostas, longe da abertura da tampa para evitar possíveis queimaduras.**

⚠ **Ao usar o liquidificador com LÍQUIDOS QUENTES, retire a tampa para encher a jarra e comece com uma velocidade baixa aumentando gradativamente a uma velocidade mais rápida. Não ponha mais do que 4 xícaras (1 litro) de líquido. Sempre mantenha as mãos longe do vapor.**

Quantidades de ingredientes
Use somente a quantidade de alimentos sugerida nas receitas. Se desejar quantidades maiores, prepare em várias porções. Usar quantidades maiores pode sobrecarregar e forçar o motor, possivelmente obtendo resultados diferentes daqueles que são descritos.

Perguntas freqüente

Por que o liquidificador/processador de alimentos não liga?
- Comprove que o motor do liquidificador esteja ligado na tomada.
- Comprove que a luz vermelha esteja piscando intermitentemente depois de apertar o botão (ON/OFF) “Liga/Desliga”.

Como se pode evitar que líquidos se derramem?
Comprove que o anel de vedação esteja colocado corretamente entre a lâmina multifuncional e a extremidade inferior da jarra.

Receitas

Aviso: Essas receitas foram melhoradas para preparo com os botões da configuração (Pré-Programmed Settings) "Configuração Pré-Programada". Se desejar desenvolver novas receitas, lembre-se que você pode interromper o ciclo automático, a qualquer momento, pressionando o botão (Stop) "Parar" ou pode repetir o ciclo conforme for necessário, para obter o resultado desejado.

Bebidas Congeladas:

Margarita Congelada

Rende 4 porções
4 onças (120ml) de tequila ouro
2 onças (60 ml) de licor de laranja e conhaque
2 colheres de sopa de lima recém espremida
¼ de xícara de açúcar
3 xícaras de gelo
Decoração: Suco de lima adicional e sal para cobrir as bordas das taças.

1. Coloque os ingredientes na jarra pela ordem mencionada acima.
2. Coloque a tampa na jarra. Pressione o botão (ON/OFF) "Liga/Desliga" e, a seguir, o botão (Frozen Drinks) "Bebidas Congeladas".
3. Molhe a borda das taças introduzindo-as no suco de limão e depois no sal. Despeje a bebida nas taças.

Observação do Barman: Se desejar, pode usar açúcar granulado no lugar do sal.

Observação: Para obter um líquido mais uniforme, use o botão de pulso máximo 3 ou 4 vezes depois de completar o ciclo de bebida congelada.

Daiquiri de Morango

Rende 4 porções
1 lata (6 onças/ 175 ml) de suco de lima concentrado congelado
5 onças (150 ml) de rum
1 xícara de morangos inteiros sem os talos
1 colher de sopa de açúcar
3 xícaras e meia de gelo
Decoração: Morangos inteiros pequenos e fatias de limão.

1. Coloque os ingredientes na jarra na ordem mencionada acima.
2. Coloque a tampa na jarra. Pressione o botão (ON/OFF) "Liga/Desliga" e em seguida o botão (Frozen Drinks) " Bebidas congeladas".
3. Despeje em taças.
4. Se desejar decore com limão e morango em fatias.

Observação do Barman: para aumentar a variedade, substitua os morangos por framboesas, amoras negras ou manga em cubos, sempre frescos, em quantidades iguais às de morango.

Observação: Para obter um líquido mais uniforme, use o botão (High Pulse) "Pulso máximo" 3 ou 4 vezes depois de completar o ciclo de bebida congelada.

Piña Colada

Rende 4 porções
1 xícara de suco de abacaxi
6 onças (175 ml) de rum
2/3 de xícara de leite de coco
1 colherinha de suco de limão
4 xícaras de gelo
Decoração: Fatias de abacaxi e cerejas marasquino

1. Coloque a tampa na jarra. Pressione o botão (ON/OFF) “Liga/Desliga” e, em seguida, o botão (Frozen Drinks) “ Bebidas congeladas”.
2. Despeje em copos altos.
3. Decore, se desejar, com fatias de abacaxi e cerejas marasquino.

Observação: Para obter um líquido mais uniforme, use o botão de pulso máximo 3 ou 4 vezes, depois de completar o ciclo de bebida congelada.

Vitaminas de leite/ Vitaminas de frutas

Vitamina de morango

Rende 2 porções
1 xícara de morangos maduros sem o talo (de 8 a 10 morangos médios)
1 xícara de leite
2 xícaras de sorvete de morango

1. Coloque primeiro as frutas e depois os outros ingredientes, na ordem mencionada acima.
2. Coloque a tampa na jarra. Pressione o botão (ON/OFF) “Liga/Desliga” e em seguida o botão (Frozen Drinks) “ Bebidas congeladas”.
3. Despeje em copos altos.

Vitamina de chocolate e pasta de amendoim

Rende 2 porções
1 xícara de leite
2 xícaras de sorvete de chocolate
¼ de xícara de pasta de amendoim
¼ de colherinha de essência de baunilha

1. Coloque os ingredientes na jarra na ordem mencionada acima.
2. Coloque a tampa na jarra. Pressione o botão (ON/OFF) “Liga/Desliga” e, em seguida, o botão (Frozen Drinks) “ Bebidas congeladas”.
3. Despeje em copos altos.

Brandy Alexander

Rende 4 porções
3 colheres de sopa de leite
4 onças (120 ml) de cobertura de chocolate
2 onças (60 ml) de brandy
2 xícaras de sorvete de baunilha

1. Coloque os ingredientes na jarra na ordem mencionada acima
2. Coloque a tampa na jarra. Pressione o botão (ON/OFF) “Liga/Desliga” e, em seguida, o botão (Frozen Drinks) “ Bebidas congeladas”.
3. Despeje em taças.

“Explosão” de mel e baunilha

Rende 1 porção
1 xícara de leite desnatado
1 xícara (8 onças/ 240 ml) de iogurte de baunilha desnatado
3 pedaços de banana congelada, aproximadamente, uma banana média
¼ de xícara de pó de proteínas
2 colheradas de mel

1. Coloque os ingredientes na jarra na ordem mencionada acima.
2. Coloque a tampa na jarra. Pressione o botão (ON/OFF) “Liga/Desliga” e, em seguida, o botão (Frozen Drinks) “ Bebidas congeladas”.
3. Despeje em copo alto e sirva.

Vitamina matinal de frutas com chocolate

Rende 1 porção
½ xícara de leite desnatado
1 xícara (8 onças/ 240 ml) de iogurte de café desnatado
2 colheres de sopa de xarope de chocolate
6 cubos de gelo

1. Coloque os ingredientes na jarra na ordem mencionada acima.
2. Coloque a tampa na jarra. Pressione o botão (ON/OFF) “Liga/Desliga” e, em seguida, o botão (Frozen Drinks) “ Bebidas congeladas”.
3. Despeje em copo alto e sirva.

Vitamina de frutas vermelhas

Rende 1 porção
1 xícara de suco de laranja
½ xícara de iogurte de baunilha desnatado
1 xícara de mistura de frutas vermelhas congelada
2 pedaços de banana congelada, aproximadamente, 1 banana pequena
2 colheres de sopa de mel

1. Coloque os ingredientes na jarra na ordem mencionada acima.
2. Coloque a tampa na jarra. Pressione o botão (ON/OFF) “Liga/Desliga” e, em seguida, o botão (Frozen Drinks) “ Bebidas congeladas”.
3. Despeje em copo alto e sirva.

Batida de frutas - ponche tropical

Rende 2 porções
1 lata (6 onças [175 ml]) de suco de abacaxi
1 lata (8 onças [250 ml]) de abacaxi triturado
1 xícara de sorvete de manga
½ colherinha de extrato de coco
1 xícara de gelo

1. Coloque os ingredientes na jarra seguindo a ordem acima.
2. Coloque a tampa na jarra. Pressione o botão para ligar/desligar “On/Off” e, em seguida, o botão para bebidas congeladas “Frozen Drinks”.
3. Sirva em copos altos.

Molhos

Molho fresco à jardineira

Rende 2 xícaras
½ cebola pequena cortada em 4
¼ de pimentão verde cortado em 4
½ pepino cortado em 4
1 dente grande de alho
12 onças (340 gr.) 4 ou 5 tomates cortados em 8 pedaços
3 colheres de sopa de vinagre de vinho tinto
1 colherinha de molho inglês
1/8 de colherinha de molho de pimentão picante
Molho e pimenta a gosto
Salgadinhos de milho para servir

1. Coloque os ingredientes na jarra (exceto os salgadinhos de milho) na ordem mencionada acima.
2. Coloque a tampa na jarra. Pressione o botão (ON/OFF) “Liga/Desliga” e, em seguida,o botão (Food Chop) “ Triturar alimentos”.
3. Despeje no recipiente; sirva com os salgadinhos de milho crocante.

Molho vermelho picante

Rende 3 xícaras
2 dentes grandes de alho
1 lata (15 onças/ 425 gr.) de tomates inteiros, coados
1 cebola média cortada em 4 pedaços
½ xícara de folhas de coentro
1 a 4 pimentas vermelhas em 4 pedaços
½ a 1 colherinha de açúcar
sal a gosto
1 colher de sopa de suco de limão
Salgadinos de milho para servir

1. Coloque os ingredientes na jarra, exceto os salgadinhos de milho, e na ordem mencionada acima. (Observação: coloque metade dos tomates depois dos dentes de alho, e a outra metade depois de juntar o resto dos ingredientes. Além disso, a cebola deve ser colocada no meio da jarra para evitar bloqueios na liquidificação).
2. Coloque a tampa na jarra. Pressione o botão (ON/OFF) “Ligar/Desligar”,e em seguida o botão (Food Chop) “Triturar Alimentos” .
3. Despeje numa tigela e sirva com os salgadinhos de milho.

Observação do chef: Ao manipular as pimentas vermelhas, use luvas de borracha e não toque os olhos com as mãos.

Molho verde

Rende 1 e 1/2 xícara
½ cebola pequena cortada em 4 pedaços
1 pimentão verde pequeno, cortado em 4 pedaço
2 dentes de alho
1/4 de xícara de folhas de coentro
1 colherinha de cominho moído
¼ de colherinha de pimenta verde picante
1 pitada de sal
12 onças (340 gr.) 8 ou 9 tomates pequenos assados e sem sementes

1. Coloque os ingredientes na jarra (exceto os salgadinhos de milho), na ordem mencionada acima.
2. Coloque a tampa na jarra. Pressione o botão (ON/OFF) “Ligado/Desligado” e depois o botão (Food Chop) “Triturar Alimentos”.
3. Despeje numa tigela e sirva com os salgadinhos de milho.

Observação: Deve-se processar bem, o ciclo de triturar.
340 g de tomate equivalem a, aproximadamente, 8 ou 9 tomates pequenos.

Como assar os tomates
Remova as sementes e enxágüe para tirar o limo que há na pele. Coloque-os numa forma retangular para assar bolos, e esta, em uma grelha quente, aproximadamente a 10cm (4 polegadas) da fonte de calor. Asse os tomates durante 3 ou 4 minutos, ou até que a pele apresente bolhas e que estejam tostados. Vire-os do outro lado e repita a mesma operação de assar. O suco dos tomates que se desprende durante a operação de assar, deve ser acrescentado à receita.

Sopas e outras comidas

Sopa creme de tomate

Rende 4 porções
4 ou 5 tomates médios, maduros, cortados em 4 partes
1 cebola pequena cortada em 4 partes
3 ou 4 folhas de manjericão frescas
2 colheres de sopa de manteiga
½ colherinha de sal
1 xícara de creme de leite ou leite

1. Coloque os tomates, a cebola e o manjericão na jarra.
2. Coloque a tampa na jarra. Pressione o botão (ON/OFF) “Ligado/Desligado” e depois o botão (Food Chop) “Triturar Alimentos”.
3. Despeje essa mistura já liquidificada numa panela (com capacidade aproximada de 3 ½ litros). Acrescente a manteiga, o sal e o creme de leite.
4. Mexa bem, enquanto esquenta a 63°C (145°F), mas deixe a sopa ferver.

Observação do chef: Aconselho que toda essa receita deva ser preparada com consistência de purê, no liquidificador e depois cozinhá-la.

Sopa cubana de feijão preto

Rende 4 porções

2 latas (15-19 onças/ 425-540 gr. cada) de feijões pretos cozidos
½ cebola roxa pequena
4 ou 5 raminhos de cilantro, sem o talo
1 cebola pequena partida ao meio
2 dentes de alho
2 colheres de sopa de azeite de oliva
1 xícara de água
½ xícara de ‘sofrito’ (Condimento usado na América Latina. Encontra-se em casas especializadas em temperos importados)
1 xícara de creme de leite ácido

1. Enxágüe o feijão e deixe escorrer bem e deixe de lado.
2. Coloque a cebola roxa e as folhas de coentro na jarra. Tampe a jarra Pressione o botão (ON/OFF) “Ligado/Desligado” e depois o botão (Food Chop) “Picar Alimentos”.
3. Retire a mistura da jarra e deixe-a de lado. (Não é necessário enxaguar a jarra a cada operação).
4. Coloque a cebola e o alho na jarra. Tampe a jarra Pressione o botão (ON/OFF) “Ligado/Desligado” e depois o botão (Food Chop) “Picar Alimentos”.
5. Cozinhe a cebola e o alho com o azeite de oliva até amolecê-los, em uma panela de 4,5 (litros).
6. Coloque 3 xícaras do feijão preto e o coentro na jarra. Tampe a jarra. Pressione o botão (ON/OFF) “Ligado/Desligado” e depois o botão (Médium) “Velocidade Média”. Pressione o botão (STOP) “Parar” quando a mistura chegar à consistência desejada.
7. Mexa a mistura de feijões na sopa que resta na panela; volte a esquentá-la, se for necessário.
8. Se desejar, sirva com o creme de leite ácido e cebolinhas.

Observação do chef: Se você preferir uma sopa completamente misturada, repita o passo nº 3 com o feijão e o líquido restantes.

Compota de maçãs com pêssego

Rende 1 ¼ de xícara
1 maçã grande, sem casca, cortada em 4 pedaços
1 pêssego grande sem caroço, descascado e partido em 4 pedaços. Pode-se usar pêssego em calda, (de lata - 2 metades)
2 colheres de sopa de água

1. Cozinhe as frutas em água de 5 a 8 minutos, ou até que estejam bem moles, numa panela pequena.
2. Coloque as frutas e o líquido na jarra.
3. Coloque a tampa na jarra. Pressione o botão (ON/OFF) “Ligado/Desligado”e depois o botão (LOW PULSE) “Pulso Minimo” , 3 ou 4 vezes. Em seguida, pressione o botão (HIGH PULSE) “Pulso Máximo”, até que a mistura esteja uniforme.
4. Retire da jarra e coloque em recipientes cobertos.
5. Ponha para esfriar, ou congelar, imediatamente.

Comida para bebê, feita com ervilhas

Rende 1 ½ xícara
1 pocate (10 onças/ 280 gr.) de ervilhas congeladas
¾ de xícara de água

1. Cozinhe as ervilhas em água, de 10 a 15 minutos, ou até que estejam bem moles, numa panela pequena.
2. Coloque as ervilhas e o líquido na jarra.
3. Coloque a tampa na jarra. Pressione o botão (ON/OFF) “Ligado/Desligado” e em seguida o botão (Frozen Drinks) “Bebidas Congeladas”.
   Retire da jarra. Coloque em recipiente coberto.
5. Esfrie, ou congele, imediatamente.

Panquecas de trigo e mel

Rende 12 panquecas
1 1/3 de xícara de soro de leite desnatado
2 ovos
2 colheres de sopa de mel
1 ½ xícara de mistura para assar, de manteiga desnatada
½ xícara de farinha de trigo integral
¼ de xícara de germe de trigo crocante, com mel
1 colherinha de pó para assar
Manteiga para servir e xarope de sua preferência

1. Coloque os ingredientes na jarra, na ordem mencionada acima.
2. Coloque a tampa na jarra. Pressione o botão (ON/OFF) “Ligado/Desligado” e em seguida o botão (HIGH PULSE) “Pulso Máximo” de 8 a 10 vezes. Quando estiver terminado, raspe a jarra e mexa suavemente.
3. Para cada panqueca, derrame, aproximadamente, ¼ de xícara da mistura , na frigideira pré-aquecida. Frite a mistura até que a parte superior comece a fazer bolhas. Continue fritando até que fique dourada.
4. Sirva quente com manteiga e o xarope.

Bolo de creme de chocolate

Rende 8 porções
1/3 de xícara de amêndoas carameladas
20 biscoitos crocantes de chocolate (tipo wafer)
¼ de xícara de manteiga derretida
2 pacotes (3,4 onças/ 100 gr. cada) de chocolate instantâneo e recheio para bolo
3 ½ xícaras de leite
½ colherinha de aroma de amêndoas
1 ½ xícara de creme de leite
1/3 de xícara de xarope de chocolate

Decoração: chocolate branco ralado em tiras

Massa de Torta

1. Coloque as amêndoas na jarra. Em seguida, pique os biscoitos em pedaços e coloque-as na jarra.
2. Coloque a tampa na jarra. Pressione o botão (ON/OFF) "Ligado/Desligado". Em seguida, pressione o botão (FOOD CHOP) "Picar alimentos". (**Observação:** Pressione o botão (Stop) "Parar", se a mistura já chegou ao ponto que você deseja, antes de finalizar o ciclo.)
3. Unte com manteiga uma forma de 23 cm (9 polegadas). Acrescente as migalhas e a manteiga
(1/4 de xícara) bem misturadas. Em seguida, pressione com as mãos, essa mistura, para cobrir o fundo e as laterais da forma. Ponha para gelar.

Recheio do bolo

4. Prepare o recheio do bolo, com leite. Misture o aroma. Ponha para esfriar.
5. Na jarra do liquidificador, coloque o creme e o xarope de chocolate. Misture, usando o botão (Medium) "Velocidade Média" até que se formem pontinhas suaves.
6. Despeje o recheio frio, sobre a casca do bolo. Respingue o creme batido com chocolate sobre o recheio.
7. Decore com as tiras de chocolate branco ralado.
8. Coloque na geladeira por algumas horas.

PARA MÉXICO SÓLAMENTE - FOR MEXICO ONLY
LICUADORA OSTER® COUNTERFORMS™
MODELO: BVLB07-L00, BVLB07-L00-013
IMPORTADOR: SUNBEAM MEXICANA, S.A. DE C.V.
AV. JUÁREZ No. 40-201,
EX–HACIENDA DE SANTA MÓNICA,
TLALNEPANTLA, ESTADO DE MÉXICO,
C.P. 54050, R.F.C. SME570928G90, TEL. 53660800
PAÍS DE ORIGEN: MÉXICO
PAÍS DE PROCEDENCIA: MÉXICO
LEA EL INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL APARATO
CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS
60 Hz 120 V∿ 600 W
CONTENIDO: 1 PIEZA

NOM-004-ANCE MR



One year limited warranty – please see insert for details.

Visit us at www.oster.com
You will find exciting and entertaining tips and ideas, including great recipes!

Garantía limitada de un año – por favor consulte los detalles en el inserto.

Visítenos en www.oster.com
Ahí encontrará consejos e ideas emocionantes y entretenidas, ¡incluyendo excelentes recetas!

Garantia limitada de um ano – para maiores detalhes, consulte o certificado

Visite nosso site www.oster.com
Nele encontrará conselhos e ótimas e interessantes idéias.
Também aprenderá excelentes receitas.

Printed in U.S.A./ Impreso en EE.UU./ Impresso nos E.U.A. P.N. 119209-004-000

U.S. Patent Number 6609821 CBA-012609